

*Le mode d'emploi suivant est fourni par le fabricant.*

1. Placez la minuterie et les œufs dans une casserole.
2. Couvrez entièrement les œufs et la minuterie d'eau chaude du robinet. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'eau bouillante pour commencer la cuisson. En plus d'être inutile, cela risquerait de faire craquer les œufs.
3. Déposez la casserole contenant l'eau, les œufs et la minuterie sur le feu et amenez l'eau à ébullition.

Pendant que les œufs cuisent, la couleur de la minuterie passe du rouge au pourpre. Le changement de couleur se fait à partir de la bordure de la minuterie en se rapprochant graduellement du centre selon les stades de cuisson.

4. Lorsque la nouvelle couleur aura atteint le stade de cuisson désiré, les œufs seront exactement comme vous les aimez.

Avant de réutiliser la minuterie, assurez-vous qu'elle est de nouveau à la température ambiante. Si la minuterie est chaude, ne la placez pas dans l'eau froide.

Comme nous avons tous une conception différente de ce qu'est un œuf mollet, moyen ou dur, quelques essais seront peut-être nécessaires afin de trouver le stade de cuisson qui vous plaît le plus.